

Erdbeeren-Rhabarbermus aus dem Thermomix

Das köstliche Erdbeeren-Rhabarbermus aus dem Thermomix ist mit dem elektrischen Küchenhelfer im Nu zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

| 350 g | <u>Erdbeeren</u> |
|-----------|----------------------|
| 250 g | Rhabarber |
| 10 g | Zucker |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 100 g | Wasser |
| 1.5 EL | Vanillepuddingpulver |

Zubereitung

- 1. Für das Erdbeeren-Rhabarbermus aus dem Thermomix die Erdbeeren und den Rhabarber putzen, waschen und grob zerteilen. Beides mit Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben und 10 Minuten bei 100 °C linkslauf Stufe 1 garen. Danach 30 Sekunden auf Stufe 7 pürieren.
- 2. Jetzt das Wasser mit dem Vanillepuddingpulver verrühren. In den Mixtopf geben und kurz aufkochen lassen. Das Erdbeeren-Rhabarbermus umfüllen, etwas abkühlen lassen und danach im Kühlschrank kühlen.

Tipp